Et facta di queste cose vna compositione
la mettirai in ladicta pasta facendola cocer
al modo de una torta, mouendola tutta
volta & volgendola spesso col cocchiaro,
Et como tu uidi ch in comincia apigliarse
sopra giogneli vn poca dacqua Rosata,
& volta bene collu cocchiaro, Et quando
sera fornita di prender sera cotta, Et no-
ta ch nole cocer troppo, & vole tremare
como vna tonchata.

Per farne una in quadragesima.

Abi de lo latte de le amandole co del Zuccha-
ro, & della qua Rosata, & de la Canella
Et per ser ch si prenda gli mettirai vn-
pocha di farina da mutto, o b seruando me
lalcre cose lordine del capitolo sopra dicto.

Caso in patellette.

Iglia del caso grasso, & ch nonsia troppo vec-
chio ne troppo salato, & tagliarai i fettolin
o bocchoni quadri, o como ti piace, & habi
dele padellette fatte atale mistero en sol
fondo metterai vn pocho di bucro, ouero
di strutto fresco ponendole a scaldar sopra
le brasce, & dentro gli mettirai li ditti
pezzoli di caso, & como ti piace ch sia facto
tenero gli darai vna volta, & mettendogli
sopra del Zuccharo & de la Canella & ma-
daralo subito a tauola ch si uol magnar
dopo pasto & caldo caldo, Item poterai co
cer in altro modo lo dicto caso brustolado
prima arrostendo al foco de le fette de lo pane

tanto ch da ogni lato fincominciino a ro-
ser mettendo le dicte fette per ordine
in vna padella da torte, & sopra aquelle
ponerai alcramente fette di caso vn po-
cho piu sottili ch quelle de lo pane, &
sopra la padella mettirai lo suo coperchio
facto caldo tanto chel dicto caso fin con-
ci, astruger, o asquagliar, Et facto questo
gli buttarai di sopra del Zuccharo con
vn poca dicanella, & Zuccharo Zenzeuero.

Rape armate.

A cocer le rape sotto la brasca, o uer alles-
sarle integre & sane & tagliale i fette
grosse quanto vna costa di coltello, &
hauerai di bon cascio grasso tagliato i
fette larghe quanto quelle de le rape, ma
piu sottile, & habi del Zuccharo, del pepe
& de le spetie dolci mescolate i seme, &
conciarai i vna padella da torte per or-
dine sul fondo di quella fette di caso a-
modo ch faresti vna crosta di sotto &
di sopra gli mettirai vn solar di rape but-
tandoli di sopra de le spetie sopra scripte
& di bon bucro fresco abundantemente
& cosi di grado in grado andarai acco-
ciando le rape il cascio tanto ch la padel-
la sia piena facendole cocer per vn quar-
to dora o piu al modo duna torta Et
questa imbandascione suole dar de reto
allaltro.

Suppa dorata.